Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook | ВКонтакте: vk.com/opencook

Дегустационный вечер "Вина Португалии" в ресторане "Квартира №55"

26 октября 2014 17:03 · https://open-cook.ru/posts/degustatsionnyj-vecher-vina-portugalii-v-restorane-kvartira-55



23 октября у нас был удивительный вечер, мы попали на дегустацию португальских вин в ресторане "Квартира №55". Мы не знали чего ожидать, но все прошло великолепно. Вино было чудесным, компания дружеской, еда вкусной, а дегустация интересной и познавательной.

Извиняюсь за качество фотографий, камеру я тогда забыла, так что пришлось довольствоваться телефоном.

Пару недель назад я заметила в новостной ленте в социальной сети объявление о проведении винных дегустаций в облегченном варианте в ресторане "Квартира №55". Мы с Ильей Николаевичем подумали и решили сходить, интересно ведь. Мы еще никогда не участвовали в подобном мероприятии.

Погода в тот день нам благоволила, поэтому дорога до 1-й линии Васильевского острова была приятной и настраивала на позитивный лад. Ресторан оказался очень уютным и милым. Порадовало, что для дегустаций есть отдельное помещение, оно было окутано в приятный полумрак, что создавало ощущение домашнего уюта и расслабляло.



Темой вечера были "Португальские вина", в программе было заявлено 4 вина и портвейн.

В объявлении было сказано, что к винам будут поданы закуски. Как выяснилось, шеф-повар придумывает их специально для заданной темы дегустации. Признаться, мы ожидали небольшие фуршетные закуски и были чрезвычайно удивлены, когда обнаружили полноценное меню. Готовят на кухне ресторана отменно, но официантка смотрела на меня с укоризной, потому что я не доедала блюда (за исключением трески в арахисе с соусом айоли, это блюдо было божественным на вкус, да и вино к нему

подходило идеально). А во всем были виноваты повара: поданные блюда были очень вкусными, но размер порций был большим, а мне хотелось попробовать все. К тому же я просто была не в состоянии съесть все, что выносили, и так по окончании вечера чувствовала себя как тот волк из известного мультфильма.



Но обо всем по порядку.

Сомелье Татьяна - весьма обаятельная женщина. Она очень легко и непринужденно начала вводить нас в мир запахов, цвета и вкуса. Считаю, что благодаря ей на дегустации была дружелюбная обстановка, объединившая на пару часов совершенно незнакомых людей.



На этой дегустации мы попробовали:

- Белое вино **Gatao Vinho Verde** (п/сух), к нему подали волшебный "тыквенный суп";
- Розовое вино **Gatao Rose** (п/сух) стало моим фаворитом, а вот поданный к нему "Салат с молодым зеленым горошком и перцем конфи" не подходил, на мой взгляд (я, конечно, не эксперт и в своих выводах основываюсь лишь на собственных вкусовых пристрастиях);
- Красное вино **Quinta das Setencostas Alenquer bvtkj** имело насыщенный цвет, запах и вкус и идеально подходило, на мой взгляд, к "Треске в арахисе с соусом айоли";
- Красное вино **Grao Vasco DAO** было очень деликатным;
- Портвейн **Ferreira Porto Ruby** был восхитителен, с насыщенным сладким вкусом и запахом, которым было приятно наслаждаться. К нему подали национальный десерт "Паштел де ната" и это стало замечательным завершением прекрасного вечера.

Хотя портвейн не принято употреблять женщинам, но именно его мне хватало для полного удовлетворения при традиционных вечерних философствованиях с мужем. Как говорят англичане: "Всякое вино желало бы быть Портвейном, если бы могло!".



Пусть вас не смущают обильные прилагательные, они лишь отражают мои эмоции. Розовое вино и портвейн были,действительно, хороши. Советую их попробовать.

Это не все. В этот вечер участники дегустации попробовали французское вино "Millegrand", что стало сюрпризом для всех и именно оно очень понравилось Илье Николаевичу.

По итогам вечера:

- Мне португальские вина пришлись по вкусу, особенно розовое и портвейн. В очередной раз убедилась, что красные вина не для меня, за исключением портвейна Ferreira Porto Ruby.
- А Илье Николаевичу понравились портвейн и французское вино.

Это первый, но не последний отчет с дегустации, т.к. мы планируем посещать их регулярно.